COCINERO

Ciertas personas tienen como profesión su dedicación a preparar diferentes comidas, para cuyo cometido emplean unas recetas concretas, unos lugares adaptados a su actividad y unos utensilios que facilitan su labor. Los cocineros consiguen aprender las características de su trabajo estudiando el plan de Formación Profesional adecuado y ejercitándose laboralmente en los distintos puestos en los que pueden desempeñar sus funciones.

¿QUÉ HACE?

Los cocineros deben conocer en profundidad qué componentes resultan necesarios para elaborar los diferentes platos y prestar atención a la calidad nutritiva y dietética (en función del valor alimenticio que proporciona, la posibilidad de evitar enfermedades y la conveniencia de las distintas comidas según el tipo de consumidor). A partir de estas destrezas, desarrollan una variada oferta gastronómica y pueden organizar empresas destinadas a prestar servicios de alimentación. En consecuencia, desempeñan sus funciones en cualquier tipo de establecimiento, como un restaurante, un hospital o una empresa de *catering*.

LAS MÁS VARIADAS COCINAS

Existen muchos libros de cocina de gran ayuda para todo cocinero

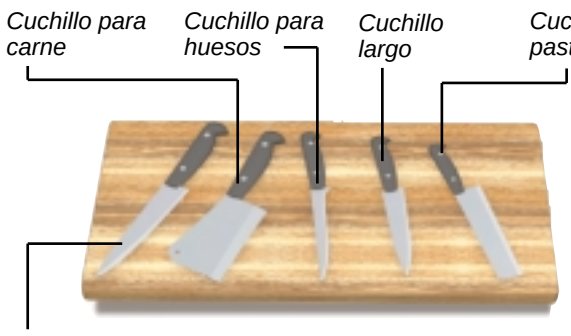
La diversidad de lugares donde los cocineros pueden elaborar los alimentos engloba además los bares, las cafeterías, las pastelerías, las tiendas especializadas en comidas preparadas, las industrias agroalimentarias y las empresas dedicadas al almacenamiento, el envasado y la distribución de productos alimenticios. En estos establecimientos, manipulan los alimentos y preparan y presentan diferentes tipos de platos regionales, nacionales, internacionales y creativos.

LA COCINA, SU LUGAR DE TRABAJO

Los cocineros necesitan un espacio adecuado para ejercitar su profesión. Este lugar en el que se cocina la comida dispone de unos aparatos que, mediante el fuego o produciendo calor de otra forma (hornos, microondas), consiguen que los alimentos puedan guisarse. Además, existen otros espacios refrigerados (por ejemplo, frigoríficos) en los que conservar toda clase de productos, y las condiciones y los instrumentos necesarios para preparar y presentar alimentos de pastelería y repostería.

ALGUNOS UTENSILIOS QUE UTILIZA

Para desarrollar su trabajo, los cocineros emplean un conjunto de utensilios (metálicos, ya que se rompen con mayor dificultad) que componen lo que se conoce como batería de cocina (cacerolas, ollas, sartenes, paellera...) y otros elementos, entre los que se encuentran los distintos tipos de cuchillos (que se corresponden con los variados usos a los que están adecuados), una tabla de picar, cucharas de madera, un rodillo, especieros, etcétera. También resulta conveniente la presencia de un peso y de un reloj.



Todo cocinero utiliza una gran variedad de utensilios para realizar sus recetas, como sartenes y ollas

¿CÓMO LLEGAR A SER COCINERO?

La preparación necesaria para realizar las labores propias de los cocineros se encamina dentro de los estudios de Formación Profesional, entre los correspondientes al grupo de Hostelería y Turismo, que incluye el Título de Técnico en Cocina, dentro de los ciclos formativos de grado medio. El plan de estudios se prolonga a lo largo de dos cursos y se compone de un primer periodo de 10 módulos teóricos y una fase posterior de formación práctica en centros de trabajo. Además, los cocineros que reciben un aprendizaje añadido y adquieren conocimientos con la práctica laboral pueden llegar a convertirse en jefes de cocina.

LA COCINA EN LA HISTORIA

Hacia el siglo IV a.C., la cocina ya existía como una habitación independiente, aunque tres siglos después, los romanos importantes apreciaban más la cantidad de los alimentos que su calidad y su sabor. En la Edad Media, se establecieron unas reglas y unos usos que determinaban cómo comportarse en la mesa, aunque los cubiertos todavía estaban muy poco desarrollados. La alimentación resultaba sencilla y poco abundante, con mucha diferencia entre las clases populares y las altas, y la elaboración de los platos no recibió un cuidado especial hasta la entrada del siglo XVIII.

Infografía: 5W Infographic

Textos: Manuel Irusta / **EL MUNDO**